User Manual

KZ-MA16S

電烤箱　使用說明書

SAMPO

保證書印製於說明書最後頁

請要求經銷商填妥購買日期及蓋店章，以確保您的權益

SAMPO

聲寶產品保證書

電烤箱　KZ-MA16S　　機號

姓名	男 ｜ 女	出生日期　　年　　月　　日	電話
住址			電子信箱
購買日期　　年　　月　　日	經銷商	店址	電話

謝謝您的惠顧

為維護您的權益，應即詳實填寫購買日期並蓋店章，於一週內上網 http://www.sampo.com.tw 登錄或與公司聯絡（小家電產品免寄回），始享有本公司自購買日起一年之免費服務，客戶留存聯請妥善保存，並於本公司之工程師前往服務時主動提示本保證書以享受權益。

※服務保證範圍

- 天線、唱針、磁頭、攝像管、鏡頭、充電電池、熱感頭、印表頭、螢光燈管、燈泡、軸承刀片及其它配件等之消耗材不在保證範圍內。
- 除另有契約規定外，服務區域限中華民國管轄區內。

○ 送站修理　　※ 請務必填妥購買日期並蓋店章以確保應有權益

※注意事項

- 本家電產品使用於營利商業用時，其保證期限按保證書所載期限減半保固
- 保證書內容購買日期未填寫或經塗改或與現物不符者，則失去保證書保證效力
- 本產品售後服務委託誠寶公司

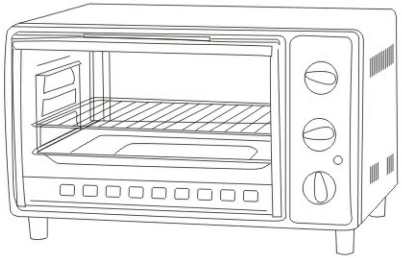
※如有下列情形之一者，雖在保證期間內亦不予免費優待

- 由於天災地變或人為引起之故障或損毀
- 因使用之過失或使用錯誤，以致商品故障或損毀
- 擅自改裝商品或經外人檢修所引起之故障或損毀
- 按裝位置之遷移或搬運所引起之故障或損毀
- 故障之起因發生在機體以外者〔如:錄影(音)帶，天線…等〕

聲寶股份有限公司 • 新寶集團　桃園縣龜山鄉大崗村頂湖路26號
免費諮詢專線：0800-005438［0800-鈴鈴-我是聲寶］http://www.sampo.com.tw fax:(03)3286299 e-mail: cs@sampo.com.tw

電壓	消耗功率	機體淨重
110V~60Hz	900W	4.6kg

外型尺寸	配件
L409xW280xH256mm	烤盤、烤網、取盤勾、除屑盤



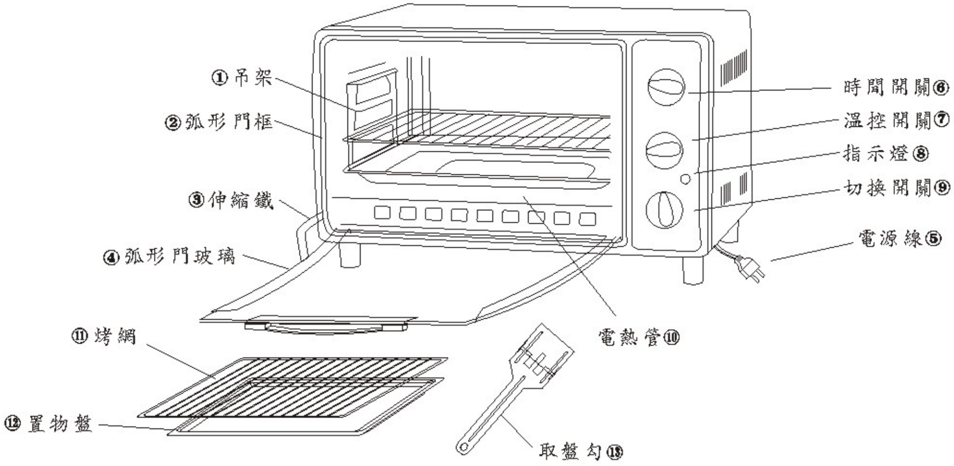
目錄

3 各部品名稱
4 使用方法
6 自動調節裝置的功能
7 使用安全說明
9 清潔與保養
11 簡易維修方法
12 簡易料理計時
13 簡易烹調食譜
14 緊急處理對策

Simple good life, Sampo

各部名稱

① 吊架
② 弧形門框
③ 伸縮鐵
④ 弧形門玻璃
⑤ 電源線
⑥ 時間開關
⑦ 溫控開關
⑧ 指示燈
⑨ 切換開關
⑩ 電熱管
⑪ 烤網
⑫ 置物盤
⑬ 取盤勾



使用方法

插上插頭

- 請用交流電110V 12A以上之插座。
- 請勿與其他電器用品共用一個插座。
- 請勿用潮濕的手插上電源，以免發生危險。

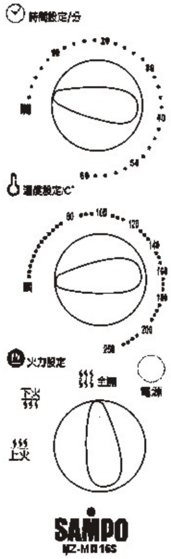
預熱動作

- 使用前為達到烹調效果，須先將冷卻的烤箱加熱3~5分鐘。
- 第一次使用時可能會有冒煙或稍有氣味之現象，此為正常現象，請繼續加熱直到冒煙停止。

烘烤食物

- 將欲烹調之食品放入烤箱內，如果烘烤之食物為乾性（土司、魷魚…等）僅放在網架上即可；若食物為油脂性（魚、雞、肉類…等）請用鋁箔紙包好後，放在烤盤上可防止油脂滴入，避免內部著火。
- 禁止油脂食物烘烤時未用鋁箔紙包裝。

使用方法



時間開關：

- 時間選擇從0～60分鐘，當轉至“關”時機器停止一切運轉。時間之設定，請配合實際烹調情況，如需長時間，請在烤箱停止運轉前轉至適當位置。

溫控開關：

- 80°C～250°C旋轉式溫度設定，請依各式食物料理選擇適合之溫度位置。

切換開關：

- 上火：表示上方加熱管在加熱的使用狀態。
- 下火：表示下方加熱管在加熱的使用狀態。
- 全開：表示上、下方加熱管一起加熱的使用狀態。

調理指示：

- 啓動烤箱時，調理指示燈會亮起，當到達設定時間時，指示燈會熄滅。
- 上方電熱管：425瓦。
- 下方電熱管：425瓦。

旋風馬達：

使烤箱內部空氣循環，溫度更均勻．

烹調時

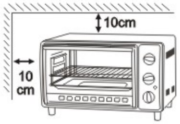
- 烹調中請勿開啓玻璃門，會使烤箱內溫度降低，影響到食品烘烤效果，烹調使用中，不可用水潑玻璃門，以防止玻璃門破裂。

※烹調不同食物需正確運用簡易料理食譜及計時參考表。

烹調完成

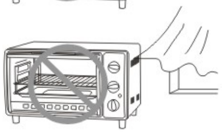
- 當調理完成後，本機會發出「噹」的響音，即告知調理已完成且電源會自動切斷。
- 電烤箱在使用中，如欲將食物取出，請先將時間鈕旋轉至「關」的位置。
- 調理完成後，請將電源線拔起。

● 請離四週障礙物10公分以上。



● 請勿將非耐熱物品置於烤箱上。

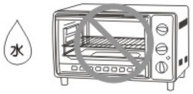
● 使用中請勿接近火源、易燃物品。



● 請正確使用電源，不可共用插座。

● 使用中，請勿用手碰觸，以免燙傷。

● 請注意避免沾水。



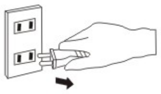
● 不可直接烤魚、肉，請務必用鋁箔紙包好後再行烘烤，否則不僅容易弄髒烤箱內部，且容易濺油著火。

● 當電器操作時，門或外部表面溫度可能很高。

● 請勿空箱烘烤及過度加熱，否則食物會焦黑或著火。

● 請勿空烤5分鐘以上或連續使用15分鐘以上，否則會縮短烤箱壽命或造成變色等。

● 請務必遵守以上使用安全說明，以避免火災、觸電、燙傷、故障等意外發生。



- 進行清潔之前，請先將插頭由插座拔起，並待本體完全冷卻後，方可進行保養與清潔。
- 請勿使用廚房以外的清潔劑或漂白粉清洗。

烤箱外側擦拭

- 本體的油污，可先用抹布沾些廚房清潔劑擦拭，擦清污垢後，再用擰乾的抹布擦拭。

烤箱內部調理

- 烤箱內壁上的油垢，請用乾布擦拭。
- 若油垢嚴重不易清除，可用抹布沾少量的清潔劑擦拭，但抹布不可太溼，以免滴入機體，造成烤箱的故障。
- 使用清潔劑後請擦乾，勿留下清潔劑。

烤盤清洗

- 烤盤上的油漬物請用溫水清洗並用乾布擦拭。
- 烤盤未經清理，一再重覆使用，日久會造成黑、斑瑰，故用完後，請清理乾淨並將其歸位。
- **切勿使用去污粉、金屬刷擦拭，以免刮傷表面。**

儲油盤清潔

- 當食物殘渣積聚於時，請拉出清理，清潔結束後，將裝回原位置。
- 本體內的食物殘渣會影響食物烹調，請適時的清潔。
- **切勿使用去污粉、金屬刷擦拭，以免刮傷表面。**

電熱管保養

- 請用柔軟布沾清水輕輕的擦拭。
- 烘烤食物所滴下的油垢若附著於電熱管，會產生油煙並使電熱管表面變黑，故每次使用後應清理乾淨。

須查明的事項及原因 ＼ 發生問題的情況		◎拔掉插頭	◎時間鈕未轉動	◎烘烤中途發生停電	◎烘烤時間過長	◎烤盤有異物	◎烘烤網有異物	◎底蓋或殘渣盤有異物	◎烘烤食品體積過大	◎同一食品烘烤二次	◎是否使用冷凍食品	◎電熱管有異物	◎烘烤油脂食物未放在烤盤上
無法烘烤		●	●	●									
烘烤中	烤焦				●				●	●		●	
	出現異味				●	●	●	●				●	●
	變色				●	●	●		●	●			
烤色不良									●	●	●		

※「是不是故障了？」當您有疑問時，請按上列幾點方式檢查。如有異常現象，請洽詢聲寶消費者免費服務專線，或送至各地服務中心進行修理。

簡易料理計時

食物類別	時　　間	附　　註
肉　　排	10 分鐘	使用鋁箔紙
土　　司	3 分鐘	2 片
海　　鮮	7 分鐘	使用烤盤
披　　薩	5 分鐘	使用烤盤
香　　腸	12 分鐘	使用鋁箔紙

※調理時間會因食物厚薄及室溫、電壓等因素而有所差異。
（本表僅供參考）

奶汁烤菜

● **材料**（1碟份）

通心麵粉 20g
白色醬汁
　奶油、麵粉..........................各20g
　牛奶 1/2杯
　清燉肉湯 ....1/2 杯
鹽、胡椒 .... 少許
小蝦米 30g
洋蔥切成薄片 ....1/4 個
粉狀起士 大匙1/2杯
奶油 大匙1/2杯

● **作法：**

①將通心麵粉用水煮，並將水濾乾。

②作白色醬汁，將奶油溶化的鍋裡將麵粉炒一炒，不要炒成糊樣，變成黏糊狀加上少許的牛奶和清燉肉湯稀釋，和胡椒來調味。

③小蝦米和洋蔥切成的薄片用大匙 1/2杯奶油來炒，也加上通心麵粉、鹽、胡椒來調味，加上2的白色醬汁1/3來拌一拌。

④將奶油塗在奶汁烤菜的盤子，放進③澆上上面所剩下的白色醬汁，撒上粉狀起士，撒上一點奶油裝在烤盤來烤。

● **烹調時間**　6~7分鐘

披薩風味土司

● **材料**（2片份）

厚片土司（厚度約2cm）................2片
披薩用醬汁（市面販賣）..............適量
意大利香腸 .... 適量
甜椒 1/2個

● **作法：**

①在厚片土司上塗上披薩醬汁將意大利香腸切成片狀擺上然後甜椒切成圓狀，撒於土司上。

②將披薩用的起士撒在土司的上層，直接放於烘烤網來烤。

● **烹調時間**　3~4分鐘

緊急處理對策

若發生故障，請立即停止使用，並將電源插頭拔下。若在故障狀態繼續使用，或自行修理，均可能發生危險。

送修前，請先聯絡聲寶0800免費諮詢專線，將產品型號及故障情況詳細說明，客服人員會協助處理。絕對不要自行拆開外殼進行修理。

接地方法：使用本產品前請先將綠色接地線上之圓形端子及華司鎖在本體接地（⏚）處，另一端務必與室內配線之接地裝置連接。

備註

- 電源線損壞時，必須由製造廠或其服務處或具有類似資格的人員更換以避免危險。
- 當使用本產品前請先將接地線接上後，再插上插頭：而使用完畢後請先拔掉插頭，再分離接地線。

委製商：皇丞企業有限公司　地址：台南縣仁德鄉義林十二街33號　電話：06-2798979